

Menus self maternelle / primaire / collège

Le chef proposera tous les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

	lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
ENTRÉE	CRUDITÉS Salade verte aux croûtons	CRUDITÉS Taboulé maison aux agrumes		CRUDITÉS Carottes râpées	CRUDITÉS Potage de légumes
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu	Gratin de pâtes aux oeufs durs		Roti de porc au jus	Pêche du jour
ACCOMPAGNEMENT	Pommes noisettes Petits pois	Carottes fondantes		Haricots verts Boulgour	Riz Épinards
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Cantal AOP		Bleu AOP	Yaourt aromatisé
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS Compote de fruits	CORBEILLE DE FRUITS Fruit de saison		CORBEILLE DE FRUITS Pâtisserie du jour	CORBEILLE DE FRUITS Fruit de saison

LA PENSÉE DU JOUR :



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit cuisiné sur place par les chefs



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.